

Gaspésie- Îles-de-la-Madeleine

Synthèse du système alimentaire territorial (SAT)

MISE EN CONTEXTE

Objectifs des synthèses des SAT régionaux

Les synthèses régionales visent à présenter un résumé succinct et général des systèmes alimentaires des territoires du Québec. Elles adoptent une approche systémique et recensent en un même endroit des informations existantes de sources diverses, portant sur les initiatives structurantes des différents maillons du système alimentaire et des différents secteurs d'activité. Elles offrent un aperçu du SAT à un moment déterminé, dans l'objectif de servir de base de référence pour une révision régulière.

Les synthèses décrivent la situation à l'échelle régionale, sachant qu'il existe des spécificités supra-locales (MRC) et locales. Dans le cadre des rassemblements nationaux du Forum SAT, la synthèse du SAT régional pourra servir de référence pour les autres régions et partenaires.

QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL (SAT)?

Un système alimentaire territorial (SAT) regroupe un ensemble interrelié d'acteur-rices et d'activités de la production, transformation, distribution, consommation, ainsi que de la gestion et valorisation des matières résiduelles et du transport des aliments dans un territoire donné. Les SAT s'appuient sur une gouvernance collaborative où les acteur-rices des territoires œuvrent ensemble à renforcer l'autonomie alimentaire et à garantir l'accès à une alimentation saine et durable pour tous et toutes, tout en favorisant la transition sociale et écologique. (Forum SAT, 2024)

LES PARTICULARITÉS TERRITORIALES

- 36 % du territoire GÎM est un désert alimentaire (Robitaille et Bergeron, 2013).
- La région est composée de deux territoires distincts : les Îles-de-la-Madeleine et la Gaspésie.
- Il y a une mobilisation importante autour des systèmes alimentaires territoriaux et de leurs réalités locales tout en respectant la compréhension des rôles et des responsabilités de chacune.



INTRODUCTION AU SAT DE GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

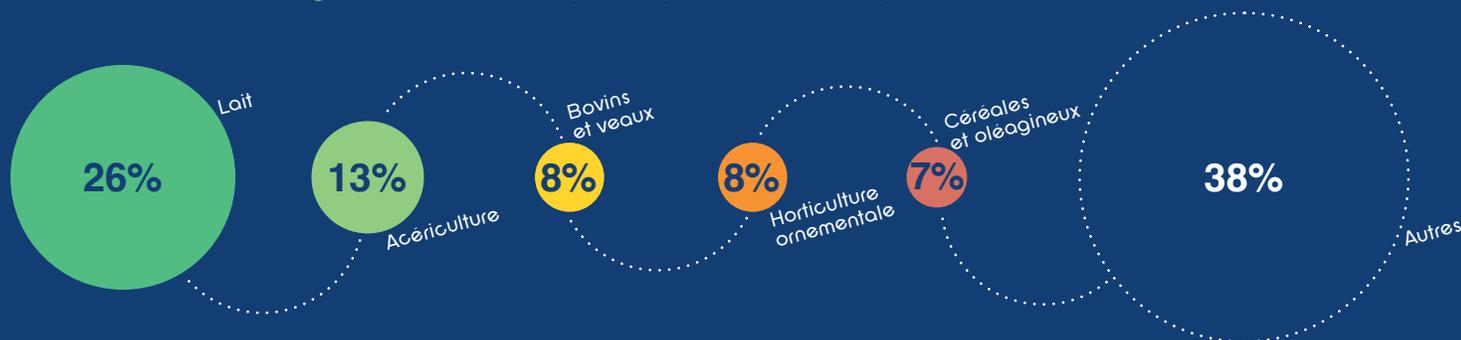
La région Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine regroupe des communautés tissées serrées. Il faut cependant préciser que le système alimentaire aux Îles-de-la-Madeleine demeure différent de celui de la Gaspésie et du reste de la province et ce, à cause du caractère particulier du territoire de l'archipel, qui possède des spécificités géographiques, économiques et sociales qui les distinguent. Ces particularités se traduisent par une forte dépendance à la mer, un secteur agricole limité par une absence de zonage agricole provincial, un morcellement des terres agricoles et une mobilité restreinte en raison de l'insularité. Il est toutefois important de préciser que, malgré les nombreuses différences entre les systèmes alimentaires des Îles-de-la-Madeleine et de la Gaspésie, l'autonomie et la sécurité alimentaires sont abordées de manière conjointe dans ce document. Des ajustements et des nuances précises seront apportés pour tenir compte des particularités de chaque région lorsque cela sera nécessaire.

La région de Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine a la particularité d'avoir deux tables de concertation bioalimentaire, Gaspésie Gourmande (GG) et le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine (BGFIM), qui sont bien présentes sur le territoire depuis près de 30 ans et œuvrent à renforcer l'autonomie alimentaire de la région. De plus, en 2017, un mouvement citoyen a émergé, le collectif Nourrir notre monde, introduisant une vision plus sociale de l'alimentation. En effet, Nourrir notre monde, présent dans chacune des MRC, vise une alimentation saine, locale, durable et solidaire. Cette approche ascendante est une fierté pour la région. Ce mouvement a apporté une

dimension complémentaire à l'approche économique de longue date du BGFIM et de GG, en élargissant la discussion autour de l'accès aux aliments sains pour tou·tes. La convergence de ces deux visions - économique et sociale - enrichit le travail de concertation régionale en faveur d'un système alimentaire plus inclusif et durable. Cette complémentarité entre les efforts historiques du BGFIM et de GG ainsi que les initiatives citoyennes souligne l'importance d'une approche intégrée pour répondre aux enjeux alimentaires de la région, tout en maintenant une forte résilience économique.

Un cadre de référence en sécurité et en autonomie alimentaires provenant de la Direction régionale de santé publique régionale a permis de clarifier, notamment, les définitions utilisées. Par exemple, la définition de l'autonomie alimentaire sur laquelle se base le développement du SAT est celle du Regroupement des cuisines collectives du Québec; elle réfère au pouvoir d'agir collectif et au droit à l'alimentation. Selon ce cadre de référence en sécurité et en autonomie alimentaires régional, voici la définition d'un SAT utilisé par la majorité de la région : « Un système alimentaire durable s'intéresse aux interactions et aux synergies possibles entre les différents maillons et secteurs du système alimentaire au sein d'un territoire donné et à la transformation de l'environnement dans une perspective de santé des populations. Il préconise également de mettre en place une action coordonnée et intersectorielle à l'échelle d'un territoire afin de renforcer la dynamique locale des acteurs et l'engagement des collectivités territoriales » (Carrefour de Vivre en Ville, 2015).

Productions agroalimentaires principales de Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine



*Pourcentage des recettes en provenance du marché (MAPAQ, 2024)

PRODUCTION

Terres agricoles

Les terres agricoles représentent actuellement 4 % du territoire gaspésien, tandis que la forêt couvre 90 % du territoire (UPA, s.d.). Il est important de souligner que seulement 1 % des terres agricoles des Îles-de-la-Madeleine font partie intégrante de la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles du Québec (LPTAAQ), les autres terres ne sont pas protégées par cette loi (CMIDLM, 2024). La majeure partie des terres agricoles de l'archipel bénéficie donc d'une protection uniquement par le biais des schémas d'aménagement municipal, représentant environ 11 % du territoire madelinot. Un moratoire empêchant les constructions en milieu agricole est en place depuis 2022, dans l'attente du renouvellement du schéma d'aménagement (CMIDLM, 2024).

La protection des terres agricoles est devenue une priorité dans la région, qu'elle soit assurée par une protection juridique, comme le zonage ou les fiducies, telles que les fiducies d'utilité sociale agroécologiques (FUSA), ou par des actions visant à préserver la qualité des terres. Il a d'ailleurs été mentionné que les terres privées offrent un potentiel important pour des projets agricoles collectifs, qui pourraient, entre autres, constituer une solution face au manque de relève agricole et au vieillissement des entrepreneur·ses agricoles (Vivre en Ville, 2022).

De plus, la fragilité des ressources en eau et les conditions climatiques parfois rigoureuses compliquent les pratiques agricoles (Vivre en Ville, 2022). Tandis que les terres agricoles de la Gaspésie restent relativement accessibles par rapport à d'autres régions, les terres aux Îles-de-la-Madeleine font face à une pression croissante liée à la spéculation foncière depuis ces dernières années. Les nouvelles entreprises doivent donc non seulement s'intégrer au marché de manière complémentaire aux structures agricoles existantes, mais aussi naviguer dans un contexte de plus en plus difficile où les terres agricoles deviennent une ressource de plus en plus prisée par des acteurs extérieurs.

Le bon coup

Dans la communauté mi'gmaq de Listuguj, le jardin communautaire a doublé son nombre d'employé·es depuis 10 ans. De nombreux membres de la communauté en profitent; parfois, des dons de surplus sont organisés. En 2024, un nouvel investissement fédéral leur permettra de construire deux nouvelles serres.

Pérennisation des entreprises agricoles

Sur l'ensemble du territoire, on déplore le manque criant de main-d'œuvre agricole et le manque de relève. Cela fait aussi en sorte qu'en Gaspésie, il y a des terres agricoles inutilisées et que la pérennité de certaines entreprises est remise en cause. Il y a donc une volonté d'accueillir la relève agricole et de favoriser l'établissement de nouvelles fermes (Vivre en Ville, 2022). Il faut par contre souligner que, depuis 2023, la région ne finance plus Arterre, un service de jumelage entre la relève et les propriétaires agricoles. La région finance par contre le soutien aux priorités agricoles et agroalimentaires de la Gaspésie et des Îles, via deux ententes sectorielles dans lesquelles il y a des mesures pour venir en aide à toutes les entreprises, notamment celles de la relève (St-Onge, 2023). Une des priorités est d'aider les entreprises agricoles à augmenter leur rendement et leur compétitivité. Aux Îles-de-la-Madeleine, c'est l'explosion des valeurs immobilières ainsi que l'éparpillement des terrains disponibles qui nuisent au développement agricole. Si la convoitise foncière et la compétition pour l'espace sont une réalité québécoise à relever, c'est aux Îles qu'elle s'avère nettement la plus criante.

L'industrie de la pêche dans la région

Bien que la Gaspésie et les Îles-de-la-Madeleine aient des réalités distinctes, l'industrie des pêches dans ces deux régions fait face à des défis majeurs. La surspécialisation des pêcheries combinée aux incertitudes liées à la migration de certaines espèces due aux changements climatiques fragilisent le secteur et les communautés qui en dépendent; une vulnérabilité accentuée par les modifications de quotas et la baisse des stocks (Aucoin, 2021). Les principales espèces pêchées au Bas-Saint-Laurent et en Gaspésie sont le homard, le crabe des neiges et le flétan atlantique. La crevette a, quant à elle, connu un grand déclin, passant de 18 000 tonnes en 2015 à 1 000 tonnes en 2024 (MPO, 2025). En 2024, les calculs préliminaires démontrent que les débarquements de toutes les pêches confondues s'élevaient à 15 600 tonnes, une baisse de 44 % par rapport à la moyenne 2014-2023 de 28 000 tonnes (MPO, 2025). Aux Îles-de-la-Madeleine, les trois espèces principales pêchées sont le homard, le crabe des neiges et le pétoncle, l'année 2024 ayant un record du volume de débarquement de homards (MPO, 2025).

De plus, beaucoup d'espèces qui étaient autrefois pêchées en grande quantité comme le hareng de printemps et le maquereau, qui sont sous moratoire depuis 2022, se font plus rares dans les eaux du Saint-Laurent et d'autres, comme le homard et le crabe des neiges sont de plus en plus abondantes. Les fluctuations sont difficiles à prévoir pour les pêcheur-ses et les transformateur-rices qui deviennent plus vulnérables. Le nombre de pêcheur-ses en aquaculture a, quant à lui, nettement diminué dans les dernières années et, de façon globale, le nombre de personnes travaillant dans le secteur de la pêche a baissé, que ce soit la pêche commerciale en eaux marines, la pêche commerciale en eaux intérieures ou en aquaculture (ISQ, 2021).

Chasse et pêche

En Gaspésie, comme aux Îles, la chasse et la pêche récréatives sont très importantes dans la culture régionale. Ces activités contribuent à la sécurité et à l'autonomie alimentaires, ainsi qu'à la solidarité sociale. Pour plusieurs, les savoir-faire se transmettent encore d'une génération à l'autre. Pour d'autres, la perte de ces connaissances ancestrales est évidente. Ces pratiques sont répandues dans toutes les classes socio-économiques, mais elles revêtent une importance particulière dans les communautés les plus défavorisées. Le don de viande et de poisson se fait entre les membres de l'entourage (notamment les aîné-es qui ne peuvent plus chasser ou pêcher), mais aussi auprès des organismes d'aide alimentaire gaspésien (CISSS Gaspésie, 2020). Aux Îles-de-la-Madeleine, la population locale pratique la pêche récréative de maquereaux, d'éperlans et de morues. La pêche récréative de homard, de hareng, de flétan, de pétoncle d'Islande, de pétoncle géant, au buccin (bourgot), à l'huître et à la mactre de Stimpson est strictement interdite (CMIDL, 2024).

Jardins collectifs, communautaires et scolaires

Une expertise d'accompagnement s'est développée dans la région depuis plus de 10 ans. Les accompagnateur-trices de la Bulle jardins (leur communauté de pratique) sont déployés dans tous les territoires gaspésien, via des organismes communautaires ou des MRC. Aux Îles-de-la-Madeleine, une initiative similaire a vu le jour avec les jardins collectifs, qui offrent un accompagnement adapté aux réalités insulaires. Cette expertise permet de rendre les jardins vivants, inclusifs et productifs. Malheureusement, leur financement est précaire. Il est souhaité que les postes d'accompagnement soient pérennisés : les conditions de production dans les milieux côtiers étant très spécifiques, le savoir-faire est long à acquérir et à parfaire.

TRANSFORMATION

Transformation des produits de la mer

En Gaspésie et au Bas-Saint-Laurent, on retrouve 24 acheteurs, qui transforment les produits marins achetés à quai. Ces acheteurs transforment 22 espèces de poissons et fruits de mer (MPO, 2025). Les trois espèces principales transformées sont le crabe des neiges, le homard et la crevette. Aux Îles-de-la-Madeleine, il y a sept acheteurs qui transforment 12 espèces, et les trois principales espèces transformées sont les mêmes que les principales pêchées, soit le homard, le crabe des neiges et le pétoncle (MPO, 2025).

La région se distingue, par contre, dans la transformation de crabes des neiges, de homards et de loups-marins (MAPAQ, 2024). Avec la fluctuation des ressources de la mer, la transformation des produits de la mer est grandement touchée. Par exemple, en 2022, 600 000 livres de turbot avaient été transformées, mais en 2023, 60 000 livres seulement du même poisson ont été transformées (Bérubé, 2024). Aussi, la fluctuation des produits à transformer a des impacts importants : l'usine de transformation de crevettes à Rivière-au-Renard a dû fermer ses portes beaucoup plus tôt qu'à l'habitude en raison du faible stock. Peu d'employé-es sur la centaine mis à pied étaient couvert-es par l'assurance-emploi (Chapdelaine de Montvalon, 2023). Dans la région, ce sont majoritairement des femmes qui travaillent de manière saisonnière dans les usines de transformation des produits de la mer, avec un salaire moyen 25 800 \$ (2020), soit en dessous de la moyenne québécoise de 36 000 \$ dans le même secteur (Gouvernement du Québec, s.d.).

Les cuisines collectives œuvrent aussi dans la transformation d'aliments déclassés récupérés en épicerie et chez les producteur-trices pour limiter le gaspillage. Il existe également des partenariats entre certains organismes communautaires comme le Centre Louise-Amélie, le Collectif Aliment-Terre et la Source Alimentaire Bonavignon avec les chasseur-ses de la région afin de récupérer certaines viandes de chasse.

Transformation communautaire

Les activités de transformation communautaire sont populaires dans la région, que ce soit la récupération alimentaire, les activités des cuisines collectives ou la transformation des aliments dans un but de conservation. Les plats congelés sont beaucoup utilisés par les organismes, comme le projet Plats givrés/Frozen meals qui rassemble cinq organismes qui distribuent à très peu de frais des repas congelés livrés à domicile en Gaspésie et ce, en plus de leur popote roulante (Patterson, 2019). Aux Îles-de-la-Madeleine, une initiative similaire, appelée Meals on Wheels, offre également des repas livrés à domicile, soutenant ainsi les résident-es anglophones en situation de vulnérabilité.

Transformation de la viande

Un enjeu réside aussi dans la transformation locale de la viande, comme il n'y a pas d'abattoir en Gaspésie. Les Îles-de-la-Madeleine ont un abattoir sur l'archipel, mais celui-ci fait face à des menaces pour sa pérennité. Il est important de noter que les enjeux ne se limitent pas qu'à la présence ou non d'un abattoir sur le territoire. Il y a des défis quant à la demande, à l'offre et à la réglementation, pour ne nommer que ceux-ci. Malgré l'absence d'abattoirs en Gaspésie, il y a de belles initiatives locales de transformation de viande et, donc, d'approvisionnement de proximité. On pense ici à la Ferme Percé Nature qui livre de la viande directement aux maisons ou encore aux Viandes du 4^e rang. On compte une quinzaine d'initiatives sur le territoire de Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.

DISTRIBUTION

Accès géographique aux aliments

Le dernier recensement (Robitaille et Bergeron, 2013) indiquait que 36 % de la population résidait dans un désert alimentaire, donc à plus de 16 km d'un marché alimentaire (Robitaille et Bergeron, 2013). L'enjeu des déserts alimentaires est amplifié par les enjeux de mobilité dans la région, où les transports en commun sont quasi inexistantes. Depuis, de nouveaux commerces ont ouvert et d'autres ont fermé, donc tout porte à croire que cette proportion est demeurée semblable. Ces fermetures sont un coup dur pour la vitalité de la région, en particulier pour les petites municipalités.

Accès aux produits locaux

L'un des objectifs de GG et du BGFIM est de miser sur leur identité «forte et reconnue pour favoriser la mise en marché de proximité» (Communications personnelles, GG et BGFIM, 17 avril 2025). Elles contribuent au rayonnement des produits de leur région respective. Cependant, l'accès aux produits locaux en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine demeure un défi malgré les efforts du BGFIM, de GG et des producteur-rices. La petite taille des entreprises locales et la fluctuation de la demande en haute saison limitent leur capacité à fournir de manière régulière. En outre, la concurrence des grandes surfaces aggrave la situation, car les entreprises locales ont moins de moyens pour se tailler une place. Néanmoins, des initiatives comme celles du BGFIM et de GG soutiennent la mise en marché locale grâce à des programmes d'accompagnement ainsi que de la visibilité et plusieurs petits commerces offrent une multitude de produits locaux. Les marchés publics sont une solution dans bien des régions pour rapprocher les mangeur-ses des fermes locales. Par contre, la Gaspésie a un très grand territoire où l'on trouve moins de producteur-rices agricoles que dans d'autres régions. Bien que ce type de mise en marché tente de s'implanter, la distance demeure un enjeu de taille. L'accès aux marchés publics est restreint pour le territoire de la Gaspésie. Certaines fermes trouvent donc des alternatives, comme des paniers de légumes avec des points de chute, mais ceci représente une coordination supplémentaire que peu peuvent s'offrir (Forum SAT, 2024). Le territoire des Îles compte un seul marché public, qui, bien qu'ayant été fragilisé par le nombre d'entreprises dans le passé, connaît un énorme succès depuis deux ans. Cependant, ce succès met en lumière les particularités du contexte : un petit territoire, un nombre limité d'entreprises et une demande très saisonnière, ce qui rend le marché vulnérable à certaines pressions (Communication personnelle, BGFIM, 23 octobre 2024).

ENSEMBLE POUR UN ACCÈS AUX RESSOURCES MARINES

Pour favoriser un accès local aux produits de la mer, un OBNL a été créé récemment pour « promouvoir la démocratisation de l'accès citoyen aux ressources marines comme activité nourricière dans une approche éducative écologiquement et économiquement responsable » (EARM, s.d).

Accès aux poissons et aux fruits de mer locaux

En ce qui a trait aux poissons et fruits de mer, le marché n'est pas toujours adapté pour la consommation de produits locaux. En effet, les normes qui régissent les pratiques rendent parfois l'accès local difficile et « au Québec, environ 80 % de ce qui est pêché est mis dans des conteneurs pour l'étranger et on importerait la même quantité de produits que ce qu'on exporte » (Bourgault-Faucher, 2020). Ainsi, les acteurs-rices prônent que ce qui pousse, qui est transformé et qui est pêché dans la région soit plus facilement accessible aux consommateur-rices et que cet accès soit simple, pratique, régulier et efficace (Vivre en Ville, 2022). Des poissonneries de la région offrent de nombreux produits d'ici (p. ex., turbot, flétan, crevette, crabe, homard, omble chevalier et, maintenant, le sébaste). Il y a aussi l'initiative Gaspésie Gourmande Mer, portée par Gaspésie Gourmande, mise en place en 2019, qui propose un symbole pour les produits marins qui sont « pêchés, élevés, débarqués, transformés et vendus par des Gaspésiens, en Gaspésie » (Gaspésie Gourmande Mer, 2025).

CONSOMMATION

Manger local

La sécurité et l'autonomie alimentaires demeurent une priorité pour la région et il est essentiel de mettre en avant l'accessibilité des produits locaux. Bien qu'il soit parfois perçu que certains produits locaux, notamment de la mer, sont trop chers, il convient de nuancer cette perception. Certes, il existe des produits de niche plus coûteux, mais ce n'est pas une règle générale.

La culture locale valorise les produits du Saint-Laurent, mais l'accessibilité peut être rendue complexe par la réglementation de la mise en marché et les prix qui fluctuent en fonction des demandes internationales. En effet, les pêcheur-ses de la région dépendent souvent de ces marchés externes pour écouler leurs produits, ce qui complique la vente locale en

raison des coûts logistiques liés à la vente en petites quantités aux transformateurs et aux distributeurs (Chapdelaine de Montvalon, 2022). Toutefois, il est important de souligner que des efforts concertés, notamment avec des partenaires comme NNM, le BGFIM et GG, pourraient démontrer que les produits locaux sont accessibles à un plus large public, en déconstruisant l'idée que ces produits seraient systématiquement hors de prix. De plus, pour favoriser les pêches qui respectent les limites des ressources marines, on peut se fier à la certification de la Fourchette bleue, qui garantit une ressource durable des pêches dans le Saint-Laurent.

Aide alimentaire

À l'Accueil Blanche-Goulet de Gaspé, le dépannage alimentaire a grimpé de 146 % en cinq ans et le nombre de personnes ayant recours à ces services a augmenté lui aussi de 63 % (Thibault, 2022). Il n'existe pas de Moissson dans la région à cause de l'étendue du territoire. La récupération alimentaire se fait à plus petite échelle dans toutes les MRC. Ce sont, entre autres, des organismes communautaires autonomes (OCA) qui prennent en charge le dépannage alimentaire et, souvent, la récupération alimentaire : Partagence (MRC de la Haute-Gaspésie), Centre d'action bénévole de l'Estran (MRC de la Côte-de-Gaspé), Centre d'action bénévole les Hauts-Bois (MRC de la Côte-de-Gaspé), Accueil Blanche-Goulet (MRC de la Côte-de-Gaspé), Le Garde-Manger (MRC du Rocher-Percé), Centre d'action bénévole Gascons-Percé (MRC du Rocher-Percé), Collectif Aliment-Terre (MRC de Bonaventure), Family Ties Carrefour Famille New Carlisle (MRC de Bonaventure), Source alimentaire Bonavignon (MRC de Bonaventure et MRC Avignon), Centre d'action bénévole Ascension-Escuminac (MRC Avignon), Entraide communautaire des Îles (Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine). Les dons des épiceries sont aussi de moins en moins gros malgré l'augmentation de la demande en aide alimentaire.

MANGE TON SAINT-LAURENT!

Il s'agit d'un collectif de personnes passionnées issues de milieux variés (de la recherche, de la gastronomie, du milieu artistique, du milieu de la santé ainsi que du secteur entrepreneurial) qui souhaitent que les Québécois-es découvrent et s'approprient les ressources comestibles du fleuve, de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent.



Mange ton
Saint-Laurent!

Les bons coups

La Régie intermunicipale de traitement des matières résiduelles de la Gaspésie produit et vend du compost marin à partir des résidus de la transformation du crabe, du homard et de la crevette. C'est également le cas aux Îles-de-la-Madeleine avec le Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes.

GESTION ET VALORISATION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

Gestion à l'échelle de la région

Comme il a été mentionné précédemment, beaucoup d'organismes gaspésiens et madelinots travaillent à la récupération d'aliments invendus afin de réduire le gaspillage, de transformer et de redistribuer ces aliments. C'est une pratique très courante dans la région à laquelle s'ajoutent une multitude d'initiatives de glanage, de don de viande ou de produits de la mer et de troc (CISSS Gaspésie, 2020). En Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine, les résidus alimentaires annuels sont estimés à 32 974 tonnes, en incluant aussi les parties non comestibles, comme les coquilles, les aliments perdus ou gaspillés (Thibault, 2022).

Gestion à l'échelle des MRC

La MRC de la Haute-Gaspésie a instauré la collecte municipale de matières compostables pour 80 % de sa population en 2022. Le site de compostage de la MRC du Rocher-Percé existe depuis 2012 et accueille à la fois les matières du bac brun et les résidus de la pêche. Un site de la MRC de la Côte-de-Gaspé n'est composé, quant à lui, que des résidus issus de la transformation de crevettes (RITMRG, s.d). Les deux autres MRC de la Gaspésie, Bonaventure et Avignon, n'offrent pas de compostage municipal aux citoyen·nes.

Aux Îles-de-la-Madeleine, les matières organiques sont traitées localement et transformées en compost municipal depuis les années 1990. La gestion des matières résiduelles reste coûteuse pour les Îles. En ce sens, on veut arrêter complètement l'enfouissement de matières organiques, ce qui est un grand défi pour les usines de transformation de crabes des neiges ou de homards, où 20 à 60 % du poids des captures, donc des carapaces de homards et de crabes, finissent à l'enfouissement. Ainsi, on veut envoyer les carcasses comme fertilisants vers les terres agricoles (Radio-Canada, 19 janvier 2022).

GOVERNANCE

La gouvernance agroalimentaire repose sur les conseils d'administration du Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine (BGFIM) et de Gaspésie Gourmande (GG), sur leurs membres ainsi que sur divers comités de travail dédiés aux enjeux du secteur, comme le comité Concertation agroalimentaire en Gaspésie. Cette façon de travailler permet de mobiliser les acteur·rices clés du territoire pour soutenir une concertation efficace qui vise le développement du secteur agroalimentaire.

Concertation à tous les niveaux

Le BGFIM et GG jouent un rôle structurant avec près de 25 ans de planifications stratégiques sectorielles, la définition de grandes orientations et la réalisation de centaines d'initiatives de mise en marché de proximité. Parmi celles-ci, on peut citer des campagnes d'achat local, des catalogues de produits, des dégustations en épicerie ainsi que des projets de transformation et de vente de proximité (notamment pour la viande). De plus, des ententes sectorielles soutiennent activement les entreprises de production de la région depuis près de 20 ans. Le collectif Nourrir notre monde a, quant à lui, un ancrage citoyen unique et parfois complexe qui vise la sécurité et l'autonomie alimentaire de la région. Le collectif rejoint, par sa gouvernance, les secteurs de la santé, du communautaire, du développement social, du bioalimentaire et du municipal. La mission des tables de concertation bioalimentaire et celle du collectif se complètent donc et il y a une volonté que leur mission permettent de se renforcer mutuellement. Cependant, les partenaires régionaux ont souligné que le rôle de chacun pourrait être clarifié afin de favoriser la concertation intersectorielle des SAT. De plus, chaque MRC a également un collectif Nourrir notre monde pour mobiliser au niveau supralocal, la collaboration du milieu municipal variant d'un territoire à l'autre (Forum SAT, 2022).

Les Îles-de-la-Madeleine adopteront au courant de 2025 un Plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN), le deuxième de la région. Ce projet a été amorcé par la municipalité des Îles en collaboration avec les acteur·rices de la région et s'est largement inspiré de deux ouvrages récents : le portrait économique agroalimentaire des Îles (2023) et le mémoire agricole élaboré dans le cadre de la révision du schéma d'aménagement 2023 de l'archipel. L'une de ses orientations est de favoriser une gouvernance inclusive qui renforcerait les liens entre les acteur·rices du système alimentaire.

Les Plans de communauté en développement social forment des outils concertés permettant d'intégrer les besoins des communautés et d'armer les financements. Plusieurs besoins et enjeux en sécurité et en autonomie alimentaires s'y retrouvent.

Objectifs communs

Il existe aussi une volonté commune de reconnaître et de valoriser le métier d'agriculteur·rice, tout en favorisant la concertation avec les acteur·rices du secteur bioalimentaire. Cette vision fait partie intégrante de la mission de l'Union des producteurs agricoles (UPA), du BGFIM ainsi que de GG. Il existe également le comité Alimentation de proximité, co-coordonné par le MAPAQ régional et Nourrir notre monde, qui vise à échanger et à s'informer des projets de chaque organisme et qui rejoint les deux tables de concertation bioalimentaire, la Santé publique et plusieurs autres acteur·rices de différents secteurs. Il y a donc une certaine collaboration intersectorielle qui s'opère.

Des enjeux qui fragilisent la concertation

Pour accomplir cette concertation et cette mobilisation, la condition de réussite primordiale reste le financement (Partenaires de la GÎM, communication personnelle, 16 janvier 2024). Les démarches nourricières n'ont aucun financement à la mission, ce qui entraîne leur précarité. Dans les dernières années, le financement par appel de projets a permis quelques avancées, mais maintient la précarité et crée de la compétition entre des acteur·rices qui, pourtant, souhaitent la même finalité : une sécurité et une autonomie alimentaires améliorées dans la région. L'enjeu du financement devrait être traité en priorité pour assurer un déploiement des SAT qui soit réellement structurant. Il importe de souligner que ces enjeux de financement ne sont pas seulement la réalité des démarches nourricières. Le BGFIM et GG sont mandatés par le MAPAQ pour coordonner la concertation agroalimentaire. Toutefois, bien que les deux organismes disposent d'un financement, celui-ci est nettement insuffisant pour couvrir adéquatement leur mission (Gaspésie Gourmande, communication personnelle, 16 janvier 2025). Les deux organisations sont aussi reconnues pour favoriser la commercialisation (principalement de proximité) et la promotion des produits locaux, mais le financement n'est pas récurrent et fonctionne par appel de projets. Malgré l'importance sociétale et individuelle que revêt l'alimentation, les acteur·rices impliqués ont l'impression que le financement n'est pas toujours à la hauteur. Cette réalité fragilise les organisations et réduit la portée de leurs projets. De plus, outre le manque de ressources humaines, des enjeux systémiques (plus particulièrement aux Îles-de-la-Madeleine, où il y a un nombre limité d'entreprises de transport alimentaire et seulement une grande bannière de supermarché) donnent parfois l'impression aux acteur·rices de la concertation que les changements pour un système alimentaire plus territorialisé ne font pas le poids face à ces grandes entreprises (Communication personnelle, Le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine, 5 novembre 2024).



CONTEXTE ET ENJEUX TRANSVERSAUX

Situation sociodémographique

Entre 1996 et 2019, la Gaspésie et les Îles-de-la-Madeleine ont connu une baisse de population de l'ordre de 15 % (Bourgault-Faucher, 2020). On y voit également un vieillissement de la population. En Gaspésie, comme aux Îles-de-la-Madeleine, 30 % de la population a 65 ans et plus, ce qui en fait la région comptant le plus d'aîné·es (ISQ, 2023).

Vulnérabilité face aux changements climatiques

Les changements climatiques ne se vivent pas de la même façon sur les côtes maritimes. L'archipel des Îles-de-la-Madeleine est aux premières loges des tempêtes, comme ce fut le cas pour l'ouragan Fiona en automne 2022, en plus de connaître une érosion importante de ses côtes (Touzin, 2022). En Gaspésie, les côtes s'érodent elles aussi et il y a, en plus, des risques d'inondation (Adaptation côtière BDC, s.d.). La route 132, qui relie la Gaspésie avec le Bas-Saint-Laurent en longeant le fleuve, subit elle aussi des impacts importants lors des tempêtes et des grandes marées, ce qui peut limiter le transport routier vers la région (Shield, 2021). L'adaptation aux changements climatiques est un enjeu qui préoccupe grandement la région. Cette adaptation devient un angle privilégié permettant de favoriser le déploiement d'un SAT. Comme la Gaspésie est un vaste territoire relié par une seule route aux centres urbains et cette voie est sujette à l'érosion due aux changements climatiques, les communautés gaspésiennes, face à la possibilité d'être isolées par la route du reste de la province, y ont vu la nécessité d'améliorer l'autonomie alimentaire et ainsi, être plus résilientes. Quant aux Îles-de-la-Madeleine, sa vulnérabilité aux changements climatiques est particulièrement marquée par l'érosion des côtes et par les tempêtes, notamment.

Conclusion

Gaspésie- Îles-de-la-Madeleine

LES PRIORITÉS RÉGIONALES

- **AFFIRMER** le soutien des différents ministères et des municipalités au déploiement des SAT.
- **FAVORISER** un accès physique, économique et culturel à des aliments sains pour toutes les personnes.
- **PARTAGER** les savoirs se rapportant à la saine alimentation.
- **OBTENIR** du financement récurrent pour la réalisation de stratégies des SAT et adapté aux réalités et aux besoins de la région.

Pour les sections suivantes, bien que la synthèse reconnaît l'apport d'une diversité d'acteurs sur chaque territoire, le choix a été fait de mettre l'accent sur les organismes et actions collectives, d'économie sociale, publiques et/ou de nature non-lucrative.

LISTE NON EXHAUSTIVE DES PARTIES PRENANTES PRINCIPALES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

- Collectif Nourrir notre monde Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
- Gaspésie Gourmande
- Le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine (BGFIM)
- CISSS de la Gaspésie et CISSS des Îles-de-la-Madeleine, Direction régionale de santé publique
- Table de concertation sur la sécurité alimentaire de Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
- MAPAQ
- UPA
- Réseau régional de développement social Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
- Stratégie Vivre en Gaspésie
- Pôle d'économie sociale Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
- Conseil régional de l'environnement Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
- Regroupement des MRC de la Gaspésie
- Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine
- Comité ZIP Gaspésie
- Comité ZIP des Îles-de-la-Madeleine

LISTE NON EXHAUSTIVE DES AUTRES INITIATIVES, STRATÉGIES ET OUTILS PORTEURS

Verger communautaire Pommes en fête

En échange de travail ou d'argent, il est possible de se procurer différents produits sur place. Les instigateurs du projet font également une transition vers le biologique en n'utilisant plus d'intrants chimiques

LAB Nourrir notre monde Haute-Gaspésie

Le projet LAB Nourrir notre monde (LAB-NNM) vise l'amélioration de l'autonomie alimentaire et de la résilience des municipalités de la MRC de la Haute-Gaspésie face aux impacts des changements climatiques.

Réseau de développement social Rocher-Percé - Programme de récupération en supermarché

Récupération des invendus dans les supermarchés et redistribution via des organismes et des cuisines collectives.

Baie des saveurs

Baie des saveurs est un regroupement de producteur-rices et de transformateur-rices bioalimentaires qui effectue de la vente directe auprès des citoyen-nes de la Baie-des-Chaleurs en Gaspésie.

Chasseurs généreux

La personne qui chasse apporte son gros gibier dans une boucherie. Cette dernière prépare la viande et un organisme membre de Banques alimentaires du Québec la récupère et la distribue localement aux familles dans le besoin.

Récup. alimentaire Haut-Gaspésie

Le projet consiste à récupérer les surplus alimentaires des marchés d'alimentation et des producteur-trices de la région afin de les redistribuer aux organismes du milieu.

Caveau communautaire à Maria

Il s'agit d'un espace d'entreposage pour des légumes de conservation que les gens des municipalités des alentours peuvent utiliser.

●● Halte nourricière Saint-Anne-des-Monts

Le principe de la halte nourricière : tout le monde a accès gratuitement aux produits. Les gens s'arrêtent, ramassent quelques légumes puis quittent. Tous les plants et les arbustes ont été plantés stratégiquement afin de permettre un maximum d'autosuffisance et un minimum d'entretien.

● Fourchette bleue

Il s'agit d'un programme qui vise la saine gestion des ressources marines du Saint-Laurent. Il encourage les consommateur-rices, les restaurateur-rices et les poissonnier-ères du Québec à intégrer à leurs habitudes les nombreuses espèces comestibles mais méconnues du Saint-Laurent.

● Boîte à outils des cuisines collectives

La TCSAGÎM met à la disposition de tous les organismes communautaires ainsi qu'au grand public une série de fiches pratiques en lien avec la sécurité alimentaire. Il y a plus de 30 recettes faciles à adapter dans des ateliers de cuisine collective, ainsi que de nombreux conseils pour faciliter l'accès à des aliments sains et nutritifs.

● LesANGES-Jardins

LesANGES Jardins en Haute-Gaspésie offre un accompagnement à la population dans l'aménagement de haltes nourricières, soit des espaces comestibles publics composés de strates herbacée, arbustive et arborescente. Ils organisent également du glanage avec les Fruits orphelins et un jardin solidaire.

● Synergie Gaspésie

Un projet qui vise à renforcer les collaborations entre les entreprises et les organisations pour faire de la Gaspésie une région modèle en économie circulaire.

●● Cadre de référence en sécurité alimentaire

Le but de ce cadre de référence est de se doter d'une vision commune et d'outils afin d'augmenter l'accès physique, économique et culturel à une saine alimentation pour l'ensemble de la population de la région.

●○ Les Cuistots aux Îles

Porté par le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine, le projet mise sur le plaisir et l'expérience et contribue à promouvoir l'éducation culinaire, nutritionnelle et alimentaire auprès des enfants madelinots et de leur famille.

○ Coopérative le levier des artisans

La mission de la coopérative est de promouvoir et de générer des activités écologiques, locales et d'économie sociale à travers le partage d'infrastructures, la sensibilisation et le transfert de connaissances. Elle est formée des producteur-rices et des artisan-es de Mont-Louis.

○ La Récolte des Plateaux, Coopérative de Solidarité

Cette coopérative vise à offrir, à St-Alexis-de-Matapédia, des infrastructures de base en production, en transformation et en distribution agro-alimentaires afin de soutenir les initiatives, petites et grandes, visant l'alimentation locale sur le territoire de Matapédia-et-les-Plateaux.

○ Bouilli d'histoires salées

Abécédaire gourmand qui témoigne de l'importance de la transmission des savoir-faire culinaires aux Îles-de-la-Madeleine, à travers des histoires des entrepreneur-es de la région et de leur famille.

○ Nourrir notre monde

Haute-Gaspésie
Côte-de-Gaspé
Bonaventure
Îles-de-la-Madeleine
Roché-Percé

Nourrir notre monde est une démarche nourricière qui vise, par l'action collective de l'ensemble de ces acteur-rices, à transformer le système alimentaire de la région pour le rendre plus juste et plus durable. Le mandat est de développer la participation citoyenne et la concertation intersectorielle autour des enjeux de la sécurité et de l'autonomie alimentaire. Son travail s'articule autour des enjeux de sécurité et autonomie alimentaires, de lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale et de transition socioécologique. Le collectif Nourrir notre monde Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine est le regroupement des six démarches territoriales Nourrir notre monde.

BIBLIOGRAPHIE

Adaptation côtière BDC. (s.d.). *Érosion côtière*.

Consulté le 22 avril 2024 sur : <https://adaptationcotierebdc.com/les-donnees/erosion-cotiere/>

Aucoin, L. (2021). *Les Îles-de-la-Madeleine 2010-2020 - Regard croisé sur la démographie, l'économie et le social, Partie II – L'économie, 2.1 Les pêches - le cœur toujours vibrant de notre économie, mais à l'avenir incertain*.

<https://leonardaucoin.com/wp-content/uploads/2021/05/Partie-II-Le%CC%81conomie-2.1-Les-pe%CC%82ches.pdf>

Bérubé, J. (2024, 3 janvier). Les mots et les maux de la pêche en 2023. *ICI Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine*. Radio-Canada

Consulté le 12 mai 2024 sur : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2036193/bilan-peche-gaspesie-iles-2023>

Bourgault-Faucher, G. (2020). *L'économie des pêches au Québec - Analyse et propositions pour favoriser la commercialisation des produits de la mer du Québec sur le marché domestique*. Institut de recherche en économie contemporaine (IREC).

https://www.rqm.quebec/wp-content/uploads/2022/06/2021-11-29_EconomieDesPechesAuQuebec.pdf

Bourgault-Faucher, G. (2023). *Les pêches et l'aquaculture commerciales en Gaspésie : un portrait sectoriel et territorial*. Institut de recherche en économie contemporaine (IREC).

Consulté le 22 avril 2024 sur : <https://irec.quebec/publications/rapports-de-recherche/les-peches-et-laquaculture-commerciales-en-gaspesie-un-portrait-sectoriel-et-territorial>

Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de la Gaspésie. (2020).

Cadre de référence en sécurité et en autonomie alimentaires Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

<https://www.ciass-gaspesie.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/2021/01/Cadre-de-reference-securite%CC%81-autonomie-alimentaires-GIM-2020.pdf>

Chapdelaine de Montvalon, P. (2023, 3 septembre). L'usine de transformation de crevettes Marinard suspend ses activités.

ICI Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine. Radio-Canada.

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2007531/crevette-sebaste-peche-marinard-fermeture-suspension-assurance-emploi-gaspe>

Carrefour de Vivre en Vivre. (2015). *Système alimentaire durable*.

Consulté le 15 janvier 2025 sur : <https://collectivitesviables.org/articles/systeme-alimentaire-durable.aspx>

Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine (CMIDL). (2024). *Plan de développement d'une communauté nourricière*.

Ensemble pour un Accès aux Ressources Marines (EARM). (s.d.). *À propos*.

Consulté le 15 janvier 2025 sur : <https://www.accesressourcesmarines.org/>

Forum SAT. (2022, 8 septembre). *Atelier de la tournée des régions du Forum SAT - Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine*.

Gouvernement du Québec. (s.d.). *Ouvriers/ouvrières en transformation des produits de la mer. Gouvernement du Québec*.

Consulté le 13 mai 2024 sur : <https://www.quebec.ca/emploi/informer-metier-profession/explorer-metiers-professions/94142-ouvriers-ouvrieres-en-transformation-des-produits-de-la-mer#salaire-horaire>

Institut de la statistique du Québec (ISQ). (2023). *Principaux indicateurs sur le Québec et ses régions - Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine*. Gouvernement du Québec.

Consulté le 28 novembre 2024 sur : <https://statistique.quebec.ca/fr/vitrine/region/11/mrc>

Institut de la statistique du Québec (ISQ). (2021). *Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire du Québec*. Gouvernement du Québec.

<https://statistique.quebec.ca/fr/fichier/profil-sectoriel-industrie-bioalimentaire-quebec-edition-2021.pdf>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2024).

Profil régional bioalimentaire : Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_Gaspesie-Ile-de-la-Madeleine_MAPAQ.pdf?1581622078

BIBLIOGRAPHIE

Patterson, G. (2019, 29 avril). *Le succès des Frozen Meals bat son plein*. Radio Gaspésie.
<https://www.radiogaspesie.ca/nouvelles/le-succes-des-frozen-meals-bat-son-plein/>

Pêches et Océans Canada (MPO). (2025). *Forum SAT - Données de pêches en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine*.

Radio-Canada. (2022, 19 janvier). L'enfouissement des résidus marins n'est plus une solution pour Merinov et ses partenaires. *Mes Îles*.
<https://www.ilesdelamadeleine.com/2022/01/enfouissement-des-residus-marins-nest-plus-une-solution-pour-merinov-et-ses-partenaires/>

Régie intermunicipale de traitement des matières résiduelles de la Gaspésie (RITMRG). (s.d.). *Site de compostage*. Consulté le 22 avril 2024 sur : <https://ritmrg.com/site-de-compostage/>

Robitaille, E., Bergeron, P. (2013). *Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions*. Institut national de santé publique du Québec (INSPQ).
https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/1728_accessgeocommalimentqc.pdf

Shield, A. (2021, 21 août). Quand les bouleversements climatiques menacent les routes. *Le Devoir*.
<https://www.ledevoir.com/environnement/626481/environnement-quand-les-bouleversements-climatiques-menacent-les-routes>

St-Onge, V. (2023). L'UPA Gaspésie mise sur la relève agricole pour l'avenir des fermes. *ICI Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine*. Radio-Canada.
<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1954955/upa-gaspesie-agriculture-releve-producteur-agricole-fermes-arterre>

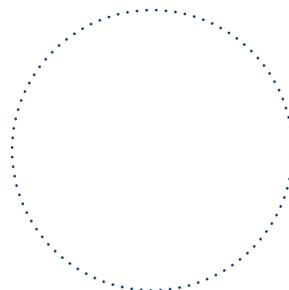
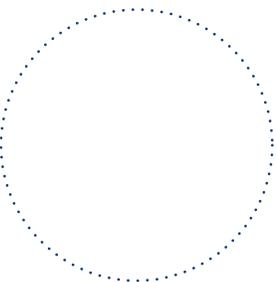
Thibault, J-P. (2022). L'alimentation de proximité en Gaspésie : Gaspillage et autosuffisance (partie 3 de 3). *Graffici.ca*.
<https://graffici.ca/actualite/l'alimentation-de-proximite-en-gaspesie-gaspillage-et-autosuffisance-partie-3-3/>

Toulgoat, M. (2024, mai 17). *Le homard américain ne migre pas vers le Canada*. Radio-Canada.
<https://ici.radio-canada.ca/sujet/changements-climatiques/actualites/document/nouvelles/article/2073564/aucune-migration-homard-etats-unis-vers-canada>

Touzin, C. (2022, 29 octobre). Le laboratoire des Îles. *La Presse*.
<https://www.lapresse.ca/actualites/environnement/2022-10-29/visages-des-changements-climatiques/le-laboratoire-des-iles.php>

Union des producteurs agricoles (UPA) de la Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine. (s.d.). *Le portrait agroalimentaire de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine*. Consulté le 15 janvier 2025 sur :
<https://gaspesielesiles.upa.qc.ca/a-propos/le-portrait-agroalimentaire-de-la-gaspesie-et-des-iles-de-la-madeleine>

Vivre en Ville. (2022). *Portrait des actions des membres du comité alimentation de proximité Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine*.



MÉTHODOLOGIE

Sur leur ensemble, les synthèses tirent leurs informations d'une multitude de sources : des portraits existants ainsi que des activités de collecte d'informations virtuelles ou en présentiel. La synthèse de la Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine a principalement été réalisée à la suite de la tournée des régions par le Forum SAT amorcée en 2022. Un atelier en ligne a eu lieu le 8 septembre 2022 et a accueilli une quinzaine de personnes. L'objectif était de définir les bons coups, les obstacles et les enjeux de chacun des maillons du système alimentaire régional. Les autres sources proviennent d'actualités locales et de documents existants en lien avec les SAT, ainsi que les connaissances du terrain des partenaires régionaux. Voici l'[affiche](#) présentée lors du forum en 2022. Les informations de cette synthèse ont été révisées au printemps et à l'automne 2024 par le collectif Nourrir notre monde, Gaspésie Gourmande, le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine et la Direction de santé publique Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine.

LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ces synthèses ont été créées en collaboration avec les acteur-rices de la région concernée et à l'aide des données à la disposition des auteur-rices. Selon le cas, l'accès à des informations complètes et récentes, ainsi que la disponibilité des partenaires du Forum SAT pour la révision du contenu, peut avoir été limité. Il est possible que des informations complémentaires, contradictoires ou autrement pertinentes existent ailleurs. La synthèse comporte des opinions et des faits, cités lorsque possible, mais ne peut remplacer un portrait complet élaboré dans le cadre d'un projet de recherche ou mandaté par des acteurs régionaux spécifiques. Les informations recueillies ne sont en aucun cas des recommandations. Le Forum SAT et son équipe ne peuvent être tenus responsables d'un dommage résultant de l'utilisation du contenu de cette synthèse.

Contributions

Rédaction : Gabrielle Payette-Bédard (Forum SAT),
Christine Laliberté (Collectif Nourrir notre monde), Johanne Michaud (Gaspésie Gourmande),
Caroline Jomphe (Le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine)
Révision du contenu : Partenaires du Collectif Nourrir notre monde, Suzanne Guérin-Lajoie,
Natalia Porowska et Éloïse Bourdon
Révision linguistique : Stéphanie Dubois
Graphisme : Xavier Martin I Wanted
Janvier 2025

Remerciements

Le Forum tient à remercier les partenaires qui ont collaboré à la mise en œuvre de cette synthèse. Grâce à leur expertise et à leur expérience, ce projet a été grandement bonifié, que ce soit dans les ateliers ou la révision du document.

La réalisation de ce document a été rendue possible grâce au soutien financier du ministère de la Santé et des Services sociaux. Le projet a également bénéficié d'un soutien financier de la Fondation Lucie et André Chagnon.

Pour citer ce document

*Forum SAT. (2025). Synthèse du système alimentaire territorial de Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.
Découvrez les autres [synthèses régionales](#).*



En partenariat avec :



À PROPOS DU FORUM SAT

Le Forum SAT est une démarche de mobilisation et de collaboration des acteur·rices et des réseaux québécois oeuvrant pour une autonomie et une sécurité alimentaires pour tous et toutes dans une perspective de transition socioécologique. Sa mission est de renforcer la capacité d'agir des parties prenantes des systèmes alimentaires partout au Québec en faveur d'une alimentation saine, équitable, locale et durable, incarnant les impératifs liés au droit à l'alimentation et à l'image de la diversité et de la richesse des territoires.